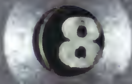
021989







ТУ–19–241–82



2


студия
ДИАФИЛЬМ

02—3—062

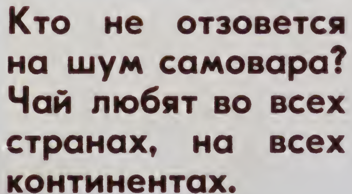

ПРИГЛАШАЕМ
НА
ЧАШКУ
ЧАЮ













Кто не отзовется на шум самовара? Чай любят во всех странах, на всех континентах.



Первый чай вырастили и приготовили в Китае много веков назад. Отвар листьев чая умножал силы, прояснял ум, помогал от недугов.

Чай обрел своих проповедников и теоретиков.



В XIII веке им стал Лу-Юй, поэт и эстет.


РГДБ
2015
Книга Лу-Юйя трактовала все чайные проблемы:
возделывание,
сбор урожая,
обработку чайного листа, приготовление чая.
5



В древности (нередко — и в наше время) чай варили, как суп, — с жиром, мукой и пряностями.



Для буддийских монахов в Китае чаепитие стало нравственно-очищающим действом. Чай пили перед изображением святого.





В Японии из этого ритуала возникла чайная церемония (XV век). В еловой роще императора она длилась по десять дней. Под чай плелись сложные политические интриги.

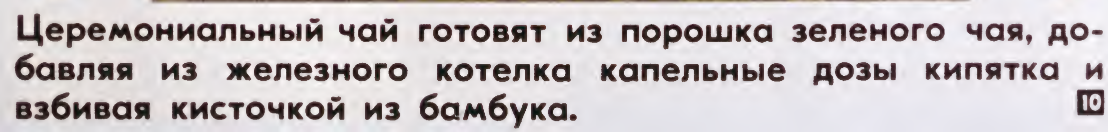


Чайный домик и сад, тонкости церемонии, посуда, темы бесед и жесты были возведены в ранг непреложных законов. Эта традиция сохранилась до наших дней и даже перешла границы Японии.









Церемониальный чай готовят из порошка зеленого чая, добавляя из железного котелка капельные дозы кипятка и взбивая кисточкой из бамбука.





В Европе вкус чая узнали в начале XVI века—португальские купцы доставили его из колоний.

Чай был такой диковиной, что Ост-Индская компания преподнесла английской королеве ко дню рождения 22 фунта чая.



В 1638 году русский посол получил от монгольского хана в обмен на сибирских соболей тюк с диковинной «травой».

Царю и боярам китайская трава пришлась по вкусу.



записал другой царский посланник Спафарий.





Три года везли чай в Москву из Китая. Телегу сменяли сани, вьючную лошадь—речное судно или верблюды.



В Европе чай долго слыл лекарством. В начале XVIII века гессенский курфюрст по назначению своего врача выпивал в день по сорок чашек чая.



Чай оказался причастен к войне за независимость североамериканских колоний Англии.

17 декабря 1773 года жители Бостона сбросили в море весь груз английского чая. С этого «бостонского чаепития» и началась война.


В 1866 году—за три года до открытия Суэцкого канала—самым быстрым английским клиперам понадобилось 99 дней, чтобы доставить чай с Тайваня в Лондон.
ЛОНДОН
о.ТАЙВАНЬ
N
W
O
S



В России к чаю сначала пристрастился мужской пол. Женщины долго (с петровских времен до начала XIX века) предпочитали чаю кофе.



С конца XVII века символом русского чаепития становится самовар. Самовары делали бочонками, «дулями» (в форме груши), вазами и «банками». Обыкновенные самовары продавали на вес — пудами.



„Чай москвичи пили утром, в полдень и обязательно в четыре часа. В это время в Москве в каждом доме кипели самовары...



Пили с молоком, с лимоном, с вареньем, а главное—с удовольствием... От жидкого чая, сквозь который Москву видать, москвич деликатно отказывался...“ —

писал знаток старого русского быта А. И. Вьюрков.

Фанатиками чая (обязательно с молоком или сливками) зарекомендовали себя англичане.



«Файв оф клок» (чай ровно в пять вечера) стал у них национальной традицией.

Монголы до сих пор готовят чай, как суп, узбеки приправляют свой шир-чой сметаной.



В Средней Азии, у народов Поволжья и Сибири издавна в почете кирпичный и плиточный чай.


В Индии
и на Цейлоне
многие
спасаются
от жары
чаем со льдом,
сахаром
и лимоном.









Чай со льдом считают своим изобретением американцы. Они же первыми наладили производство чая в бумажных пакетиках.



Сейчас мы на чайной плантации в Индии, где чай возделывают полтора века.



А это Абхазия. Чай здесь научились собирать машинами.



Молодые побеги («флеши») с почкой и двумя—пятью молодыми верхними листочками с веточек чайного куста—это и есть добыча очередного сбора. А всего таких сборов—с мая по сентябрь—четыре.



Эта схема поможет вам понять, как из блестящих зеленых листочков получают рассыпчатый (байховый) черный чай.

Сбор чайных листьев (флешей)

Подвяливание

Скручивание

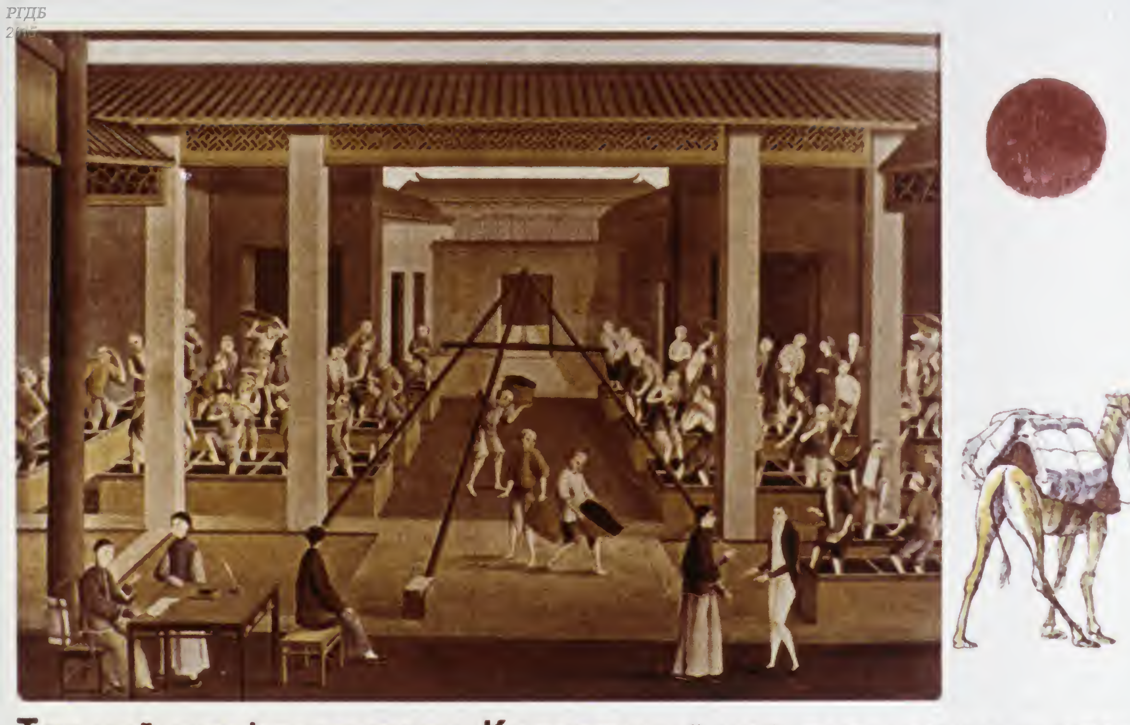
Ферментация

Сушка

Сортировка и упаковка



Этой миниатюре двести лет. Так сушили чай в Китае XVIII века.



Так чай расфасовывали. Караванный чай перевозили в специальных ящиках, выложенных оловянными листами; их оклеивали бумагой, помещали в бамбуковые плетенки, а потом обшивали кожами или шкурами мехом наружу.

Чай Сахаръ Кофе
и другіе
колоніальные товары

В России чай долго был привозным («колониальным») товаром. Но уже с середины прошлого века его пытались возделывать в Сухуми и соседних с ним районах.

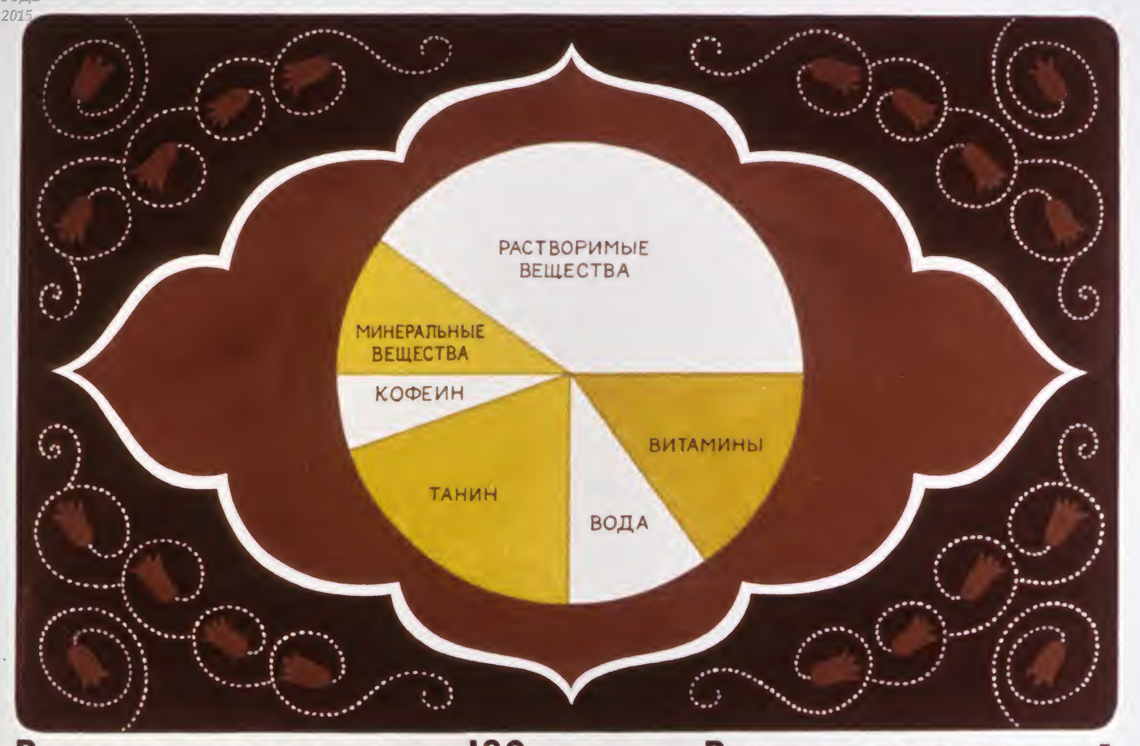


С 1930-х годов Советский Союз начал производить собственный чай: сначала в Грузии, а потом в Азербайджане и Краснодарском крае. Каждый год у нас производится сто тысяч тонн чая.



Мы в цехе современной чайной фабрики.





В состав чая входят до 130 веществ. В них и тонизирующий кофеин, и полезный танин, и исцеляющие витамины. Калорийность чая в 25 раз выше пшеничного хлеба.



ЧАЙ — враг микробов. У него сильные бактерицидные свойства. Зеленым чаем лечили дизентерию. Крепкий чай — средство от нарывов и ячменей.



ЧАЙ нельзя не любить. Одних он воодушевляет, других успокаивает. Чай согревает и насыщает, умножает силы, снимает усталость.



ЧАЙ—душа русского дома. Он укрепляет семейные узы, собирает друзей, делает нас добрее.


Но пришло время заваривать чай. Согреем и высушим чайник для заварки. Не забудем о норме (чайная ложка сухого чая на стакан воды) и о наставлениях чайных мастеров.
41



Лучше избегать больших доз сахара; молоко, хоть и заглушает букет, но увеличивает питательную ценность чая; пить чай надо не очень горячим.



Слышите,
как
поет
самовар?

Подождите,
когда
он
зашумит,

и спешите заваривать чай, это самое время...



Автор К. БУРОВИК
Художник Э. БЕНЬЯМИНСОН
Художественный редактор
В. ПЛЕВИН
Редактор Л. ПУШКОВА

Д-249-87 T01034

103062, Москва,
Старосадский пер., 7

Цветной 0-30